

Arbossar 2021 Terroir al Límit - 75 cl.

La cuvée Arbossar est un 100% carignan issu de vignes de fortes pentes, entre 300 et 350 mètres d'altitude, orientées au Nord. Le résultat est tout à fait exceptionnel.



Vinification

Biodynamique et non interventionniste. Les grappes non éraflées sont vinifiées entières. Ensuite, elles macèrent lentement, sans ajout d'enzymes ni levures. Ni remontage ni pigeage pendant la fermentation. C'est la seule manière pour obtenir un Priorat d'une telle finesse.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2034
à boire jusqu'à : 2036



Servir

Dans un grand verre de type Bourgogne.



Analyse des essais

Assez sévère au premier abord, le vin s'ouvre assez vite à l'aération. Apparaît alors un joli fruit rouge au nez, qui continue en bouche; les tannins sont fermes mais s'assouplissent avec l'oxygène. Un vin très minéral, raffiné, à déguster dans le calme et le respect dû à son rang.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



Assemblée

Cariñena (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Terroir al Límit



Biodynamie

Description domaine

Comme le nom l'indique, Terroir al Limit, ce sont des vins qui expriment leur terroir au maximum. Le domaine, situé à Torroja, est une de ceux qui travaillent le plus avec le Carignan. Des vins biodynamiques, au style unique.